

M E M O R I A

S U L L A C O L T U R A

D E G L I U L I V I ,

E DEL MODO DI PREPARARE IL FRUT-
TO PER FARNE USO SULLE MEN-
SE, E DI ESTRARNE L' OLIO &c.

C O N U N A R I C E T T A

PER LA CONSERVAZIONE DEL FRUT-
TO DELLE ULIVI.



V E N E Z I A M D C C L X X X I .



Presso BENEDETTO MILOCCO in Merceria.

ALGEBRA

by J. H. COOPER

NEW YORK

1880

Published by J. H. COOPER

1880

1880

1880

1880

85

XIII

A

1780



S'Empre più si moltiplicano le piantagioni degli Ulivi nella Lombardia. I colli del Veronese, del Vicentino, e del Bassanese, nonchè del Bresciano, ec. ne van coperti. Importa dunque, che di quest'utilissimo albero ne sia ben conosciuta la miglior coltura, ed abbiassi un' esatta notizia de' modi di profittar al più possibile de' suoi frutti, per cui tal coltura s'istituisce. Ciò otterrassi col mezzo della presente Memoria, in cui si accoglieranno le pratiche migliori sì de' Toscani come de' Francesi, e degli Spagnuoli, i quali procurano trarre da siffatta coltura i più desiderabili vantaggi nella raccolta di buono, ed eccellente olio.

C A P O I.

Della natura dell' Ulivo.

L'Ulivo produce copia di rami, che vanno ricchi di foglie bislunghe, e terminati in punta.

Elleno sono verdi al di sopra, biancastre

A 2

al

al di sotto, grosse, amare, e crasse.

I suoi fiori, che sono bianchi, e che si presentano in forma di grappolo di uva, compariscono in Giugno; da questi fiori provengono i frutti, o le ulive. Sono queste più o meno allungate, secondo le differenti specie, e i diversi climi. Questi frutti sono amari di lor natura, ma la polpa coll'ajuto di qualche preparazione diviene buona a mangiarsi. Racchiudono nel loro centro un nocciolo striato, che contiene una mandorla. Essi frutti son verdi nel loro cominciamento, e poscia impallidiscono ed anneriscono, a misura che maturano.

L'Ulivo ha una vita lunga, purchè a conservargliela s'impieghino le attenzioni che la di lui coltura n'esige. Il suo legno è stimatissimo, comechè abbia di belle vene, ed un odore assai grato: le parti olose, e che per conseguenza sono infiammabili, fan ch'egli arda facilmente sì quando è secco, come quando è verde.

C A P O II.

Del suolo che conviene all'Ulivo, e dell'esposizione a lui più favorevole.

L'Ulivo vuole una terra nè troppo grassa, nè troppo magra; val a dire, che un suo-

suolo grasso ma leggero e caldo è il più analogo alla sua natura . Vanamente tenterebbe la di lui cultura in un terreno troppo umido , e troppo pesante ; o in un altro che fosse troppo asciutto , si gitterebbe ogni fatica, mentre l'Ulivo non solo languirebbe ; ma perirebbe eziandio in brevissimo tempo .

D'altronde , abbenchè il legno dell' Ulivo sia assai ricercato , non è desso però l'oggetto di coloro che dannosi a coltivarlo : coltivandolo si ha in veduta di procurarsi dell'olio d'una eccellente qualità . Ora chiunque riuscir voglia , deve sapere , che quanto più il terreno è grasso e forte , tanto meno l'olio è buono . Quest'albero ha ciò di comune colla vite , che gl' ingrassi troppo sostanziali alterano la qualità del suo frutto ; il perchè consigliamo l'Agricoltore , per ciò che spetta alla scelta del suolo , il dare la preferenza al terreno magro ; imperocchè allora padrone della composizione de' suoi ingrassi può caricarli più o meno di principj leggeri ed attivi . Quanto all'esposizione , il mezzogiorno , ed il levante sono di certo i più favorevoli che dare gli si possano ; e quanto alla situazione , la collina , i poggi , e i monti sono i luoghi più favorevoli alla di lui vegetazione , e che danno più qualità all'oliva .

Delle varie specie di Ulivi.

GLi antichi riconobbero varie specie di Ulivi, come può vedersi appresso *Columella*. I più distinti erano *Paustum*, *Algianum*, *Licinianum*, *Sergianum*, *Nevianum*, *Columnianum*, *Orchitem*, *Regium*, *Circitem*, *Murcianum*, &c.

I Francesi, secondo che scrive *Serres*, hanno ai detti nomi sostituiti i seguenti: *Boutignan*, *Boquerut*, *Daurades*, *Verdales*, *Sauzias*, d' *Espagne*, *Rouvieres*, *Glandaux*, *Royales*, *Gentilet*, *Coliaux*, *Longuetes*, *Negraux*, *Boubeaux*, *Sallierne* e *Morengues*.

Il celebre Botanico e Naturalista Fiorentino *Pierantonio Michieli* ha lasciato l' enumerazione della maggior parte delle specie, e varietà degli Ulivi coltivate nella Toscana, e in altri luoghi d' Italia. Noi non tralascieremo di riferirla a lume ed erudizione de' Botanici, e degli illuminati Economisti.

1. *Olea sativa major*, *oblonga* (nitida *lutescens*) *angulosa*, *amygdale* forma. H. R. Monf. = Volgarmente *Ulica Gallettona* grossa.

2. *Olea sativa*, *fructu medio oblongo Amygdale* forma = An *Olea media oblonga*, *angulosa*: Bot. Monf. ? Volgarmente *Ulica da indolcire*. Ha foglie picciole, e frutti lunghi 13 linee, e larghi 9.

3. *Olea*

3. *Olea sativa*, foliis pallide virentibus, ramulis propendentibus, ligno pulchre variegato, fructu immaturo lutescente, maturo vero nigro: Volgarmente *Ulivo coreggiuolo*.

4. *Olea sativa* ramulis surrectis, foliis parvis atrovirentibus, fructu parvo subrotundo, in fine intorto, subnigro = Volgarmente *Ulivo Morchiajo*, o *Infrantojo*.

5. *Olea sativa* ramulis surrectis, foliis latioribus viridibus quasi polline conspersis, fructu parvo subrotundo intenso nigro, = Volgarmente *Ulivo morajuolo*.

6. *Olea sylvestris latifolia*, foliis viridibus quasi polline conspersis, fructu exiguo subrotundo subnigro. = Volgarmente *Ulivo selvatico*. Il frutto è lungo circa linee 7., e largo circa linee 6.

7. *Olea folio oblongo viridi*, fructibus majoribus, amygdale forma, glaucis, binis semper nascentibus.

8. *Olea folio angustiore viridi*, fructa maggiore glauco oblongo obtuso, medio ventre nonnihil angustato = Volgarmente *Ulivo da indolcire*. Fructus cordiformis, seu fructum *Cerasi* vulgo *Napoletano* dictum *amulans*, carinatus, seu sulcatus, lin. 7. longus est, 12. latus.

9. *Olea sativa*, folio virenti angusto, fructu brevior ac crassior albicante, in fine papilla instructo. = Volgarmente *Ulivo morchiajo*.

10. *Olea sativa*, folio angusto atrovirenti,

fructu parvo subrotundo, e latiore basi acuminato. = Volgarmente *Ulivo allorino*.

11. *Olea sativa*, folio longo acuto rigido, fructu racemoso lutescente, angusto, amygdale forma.

12. *Olea sativa*, foliis angustis viridibus, fructu parvo aspeco viridi & nitido, in fine crassiore, ad petiolum angustato. = Volgarmente *Ulivo morajuolo*.

13. *Olea sativa*, foliis quasi fursure aspersis, fructu brevi subrotundo. = Volgarmente *Ulivo bastardo*.

14. *Olea sylvestris*, fructu racemoso, grani *Piperis* magnitudine & forma.

15. *Olea sativa*, ramis erectis, foliis parvis angustis in ramulorum summitate sparsis, fructu rotundo forme unciali. = Forse il detto volgarmente *Ulivo Morchiajo*.

16. *Olea sativa*, foliis angustis, fructu decem lineas longo, 8. lato. = Volgarmente *Ulivo allorino*.

17. *Olea sativa*, foliis parvis angustis, confertim nascentibus, fructu lin. 10. longo, 8. lato, = Volgarmente *Ulivo topino*, o *topo*.

18. Eadem foliis longioribus, laxius digestis = Volgarmente *Ulivo morchiajo*.

19. *Ulivo alloro*, o volgarmente *allorino*. = *Folia* latiora erecta, & quodammodo ad ramulos apprensa. Fructu niger ovalis, lin. 13. longus, 9. latus.

20. Ulivo volgarmente bastardo. = *Fructus ovalis niger*, lin. 12. longus, & 9. latus.

21. Ulivo volgarmente bianco. = *Folia longifolia brevia*, angusta, erecta, & ad ramulos appensa. *Fructus niger subrotundus*, lin. 11. longus, 9. latus, succo fore sanguineo.

22. Ulivo volgarmente detto coreggiuolo lungo. = *Folia brevia & lata*. *Fructus oblongi acuminati*, lin. 15. longi, 8. & semis lati, quarum plerique per maturitatem rubescunt.

23. Ulivo volgarmente gramignuolo. = *Folia angustissima*. *Fructus niger subrotundus*, lin. 9. longus, 7. & semis latus.

24. Ulivo volgarmente infrantojo. = *Ramis & foliis sparsis*. *Folia brevia rara*, *fructus nigri oblongi*, lin. 9. longe, 7. & semis latis, ferotini, sive tardius & vario tempore maturescentes.

25. Ulivo volgarmente morajuolo. = *Folia brevia*. *Fructus niger subrotundus*, lin. 10. longus, 8. latus.

26. Ulivo volgarmente morchiajo. = *Folia lata intorta*. *Fructus niger ovalis*, lin. 11. longus, 8. latus.

27. Ulivo volgarmente detto Passerino. = *Folia brevia*, angusta, erecta. *Fructus nigri* lin. 8. longi, 6. & semis lati, quini & seni veluti in racemos digesti.

28. Ulivo detto Piperino. = *Folia brevia lata*. *Fructus rotundus diametro sex lin. niger*.

29. *Ulivo detto Pesciatino.* = *Folia parva, angusta, sparsa. Fructus ovalis lin. 7. & semis longus, 6. latus, e brevi petiolo propendens, niger.*

30. *Ulivo volgarmente Razzofo.* = *Folia angusta, erecta. Fructus niger subrotundus, lin. 8. longus, 6. & semis latus.*

31. *Ulivo detto Rossellino.* = *Folia latiuscula. Fructus niger oblongus, nonnihil intortus, lin. 10. longus, 7. latus, niger, sed saepe per maturitatem etiam rubens.*

32. *Ulivo detto volgarmente di tre volte.*

C A P O IV.

Come si moltiplichì l'Ulivo.

ALCUNI hanno preteso, che questo albero non si moltiplichì di semente; ma questo è un errore. E' ben vero, che siccome la semente dell' Ulivo è un nocciolo tutto d' un pezzo, ed estremamente grosso, così l' Agricoltore francherebbe la sua pazienza ad attendere lo sviluppo di questo germe per fare la sua piantagione. Che però due sono le maniere usitate di moltiplicare l' Ulivo, cioè o coi germogli, o brutti, detti *novoli*, che nascono al piede dell'albero, o coi giovani polloni dei rami dell'albero medesimo; il qual ultimo modo è il più usitato, e sicuro. Noi d'esso

d'esso dunque daremo conto colla più possibile precisione congiunta alla chiarezza, e alla brevità. Chi voglia esserne informato anche dell'altre, potrà ricorrere all'Opera del Fiorentino *Cosmo Trinci* intitolato *l'Esperimentato Agricoltore*,

Bisogna scegliere i ributti più rotondi, ed aventi la scorza liscia, viva e lucida, che vanno spogli di rami, la cui grossezza sia di due pollici, e la lunghezza di un piede e mezzo. Si leva la prima scorza, lasciando quella verde, ch'è più delicata. Si mettono questi piantoni in terra correndo il Novembre nei paesi assai caldi, e nei mesi di febbrajo, e di Marzo in que' più dolci. Si fanno delle fosse di quattro piedi in quadrato, che si lasciano aperte pel corso di due mesi innanzi di piantare, affinchè la terra s'imbeva delle influenze dell'aria, delle rugiade, e riscaldata rimanga dai raggi del sole. Venuto il tempo della piantagione, si meschia questa terra con letame e cenere, si pianta il pollone diritto, com'era sull'albero; e si mettono per quattro dita di detto mescolaglio al di sopra d'ogni piantone. Indi si comprime la terra tutt'all'intorno, affinchè la pianta, non isventandosi, pulluli con vigore; successivamente s'irriga, e si farchia.

Non bisogna trapiantarli che in capo a cinque anni: durante questo tempo si ha l'attenzione

zione di lavorarli frequentemente , e massime nel primo , e secondo anno , e poscia in autunno , ed in primavera ; quando abbiati del concio di Capra , il quale , secondo ch'è provato dall'esperienza , è il più attivo , loro se ne dà in autunno , e s'irrigano con acqua di pioggia finchè durano i gran caldi .

Convieni specialmente aver l'avvertenza di poterli duranti i due primi anni . Si fa , a tenore dell'esperienza , che adoperati saggiamente non lasciando nel terzo anno che due rami ad ogni tronco ; nel quarto anno si taglia il più debole . Nel quinto anno si trapiantano permanentemente correndo i mesi di Novembre , e di Dicembre , secondo che il luogo è caldo e leggero , e che il suolo ha maggiore o minore consistenza , ed è più o meno umido .

Il metodo più infallibile per trapiantarli , è di prenderli in monte , e di metterli in fosse distanti l'una dall'altra cinquanta piedi , o almeno trentacinque , se il terreno sia leggero . Si osserverà però che bisogna averli coperti almeno due mesi innanzi questa trapiantagione .

Annovi dei Coltivatori , i quali , e ben con ragione , riscaldano ogni fossa con paglia bruciata per animare i fali ; questa pratica serve ancora a far vedere quanto sia dannoso di lasciare dell'acqua nelle fosse in tempo della trapiantagione . Si meschia altresì del letame
colla

colla terra che si scavò facendo la fossa ; nè si lascia uscir da lei che la cima del pollone.

Si circonda la fossa di spini , affinchè lavorando , o passandovi accosto gli animali , non portino alcun pregiudizio alla piantagione .

E' cosa usitata il lavorare due volte all'anno gli Ulivi ; il primo lavoro dassi nel mese di Giugno , e l'altro nel mese di Settembre : si praticano in tutta la piantagione dei rigagnoli , che conducono le acque , e i sedimenti a piè degli Ulivi , specialmente quando la piantagione sia su qualche poggio . Quando abbiasi la buona sorte di procurarsi del letame di Capra , se ne mette tre o quattro libbre per ogni pedale di pianta , sì per ingrassarlo , come per far morire gl' insetti , che assalgono queste piante . In difetto di tale ingrasso valesi di morchia , o di fece di Ulive .

E' ugualmente in uso di lasciar le piante scalzate dal mese di Ottobre fin al mese di febbrajo , affinchè profitino delle piogge , e della freschezza della stagione .

Si tagliano tutti i rami , che vi cagionano della confusione , i legni morti , e i germogli che questo albero caccia fuori abbondevolmente , tanto al tronco , quanto al piede , a meno che questo non sia un vecchio tronco , che vogliasi rinnovare , ed allora non si lasciano che una o due gemme , tra le quali scelgonsi le più vigorose , e di più bella venuta .

C A-

C A P O V.

*Del tempo in cui conviene ponere gli
Ulivi.*

Non si potano queste piante se non quando sono pervenute agli ott'anni, come altresì non potansi di poi che una volta nel medesimo spazio di tempo, val a dire ogni ottavo anno. Per eseguite tal operazione si scelgono giornate di bel tempo alla fine del verno, innanzi che il succhio cominci a mettersi in movimento.

C A P O VI.

Maniera di potarli.

Si taglia fin al vivo tutto il legno tarlato, putrefatto, o guastato, o secco, ed affinchè l'umidità non nodrisca la ferita, nè porti in conseguenza pregiudizio all'albero, e che siccatizzi più presto, la si frega con morechia d'olio: si opera anche con maggior sicurezza in tal caso servendosi della pece, o della cera gialla.

C A P O VII.

Osservazione importante.

ACcade talvolta che gli Ulivi germogliano con siffatto vigore, che producono molti rami,

rami, e pochi o niente di frutti. Allora bisogna farli scalzare e tagliare qualche grossa radice. Questo rimedio è tanto più efficace, che si veggono ben tosto cacciar fuori meno legno, ed assai frutto. Se non vogliasi fare questa operazione, si può adoperare della morchia d'olio d'ulive, che si meschia con urina vecchia di uomo, o di porco: se ne impiega una secchia per ogni pianta di Ulivo quando l'albero abbia acquistato molta grossezza, e meno allorchè non sia tanto grande. Alcuni Agricoltori aggiungono a questo mescolio una parte di calce per ravvivare i sali della terra; ma di tutti tali rimedj quello dell'innestazione è il più infallibile; e ben se ne comprende la ragione.

C A P O VIII.

*In qual tempo, e come s'innestà
l'Ulivo.*

L'Innesto a *scudetto* è quello che viene generalmente praticato, e d'ordinario si eseguisce nel mese di Maggio. Nulla si taglia del soggetto se non dopo un anno d'innestazione; arrivato questo tempo lo si taglia netto, e rasente il suolo.

C A P O IX.

Della moltiplicazione degli Ulivi per via di butto.

Quando non si trovi bastevole copia di ri-germogli, o vovoli per istabilire la sua piantagione, si può aver ricorso ai rami dei grandi Ulivi, e questo è ciò che appellasi piantare di butto. Era questo, per così dire, l'unico metodo, che gli Antichi ponevano in uso per istabilire quelli, che impropriamente chiamavano semenza]. V' hanno dei luoghi ove tutt' ora si segue.

C A P O X.

Come si proceda alla moltiplicazione degli Ulivi per butto.

Si sceglie un giovane ramo di Ulivo, grosso come il braccio, con iscorza, levigata e polita: lo si sega in parti di un piede, o di un piede e mezzo di lunghezza, e si piantano in una terra ben concimata, e ben lavorata, si ricuopre la pianta di terra per l' altezza almeno di quattro dita, osservando però di ficcar in terra la parte inferiore del ramo, affinchè la superiore sia verso la superficie ed in alto appunto com' era sull' albero; e ciò affine che i butti, i quali ne proveniranno, sie-

Regnano la loro naturale direzione : si ha l'attenzione d'irrigarli, durante la state, e di ben sarchiarli per liberarneli da tutte le cattive erbe; e siccome i piantoni stannosi nascosti sotterra, di modo che gli Operaj, sarchiando, potrebbongli ferire, quindi si contrassegnano con piccioli paletti i siti, ove giacciono sotterrati.

Si lascieranno così pel corso di due anni senza recidere ed essi alcun ramo; passato questo tempo, si taglia tutto il legno che si stima superfluo, per raddrizzare il tronco e farlo crescere; sicchè tre o quattr'anni dopo sia in grado d'essere trapiantato, ove dovrà starsene permanentemente.

Eccovi una prova sorprendente della facilità, colla quale quest'albero prende radice. Se ne prende un ramo, che si spoglia per metà della sua scorza. Lo si pianta ben diritto in terra, e lo si vede prendere radice, e fare in seguito un bell'albero. Da questa sperienza è venuto l'uso di risendere i vecchi e grossi Ulivi. Si segnavano dall'alto al basso con le loro radici; si trapiantavano così senza scorza, e la natura avea cura di rivestirneli della stessa col progresso del tempo; di modo che per via di tal metodo si rinnovava la piantagione, a misura che gli alberi invecchiavano, o si alteravano. Presso i Provenzali, che si stimano i migliori coltivatori dell'Ulivo in Europa, non

B

se-

seguesi più tal metodo, che usavano altre volte.

Oggidì quando i Provenzali si accorgono che un Ulivo sia logorato, e che convien portarlo, s'impiega un mezzo di trarne in frutto tutta la sostanza, ch'egli può ancora avere. Si fa sopra i suoi più giovani rami una incisione circolare, levasi un pollice di scorza, e si ricuopre questa ferita con della scorza che tagliasi dai rami di un Ulivo giovane. Si adopera quindi poi la stessa medicatura che viene impiegata per l'innesto, affine di far cicatrizzare la ferita. Questi rami in tal guisa ringiovaniti recano abbondanza di frutta. Siffatto metodo che tiene assai del precedente, sembra simile di molto a quello che tutt'ora praticasi nella Linguadoca, allorchè si annessano gli Ulivi nel mese di Marzo. Si taglia la scorza circolarmente tre dita al di sopra dell'innesto, di modo che si discuopre il legno del tronco, o del ramo grosso. Siccome per via di tale incisione circolare s'intercetta il ritorno del sugo verso le radici, dal che abbonda ognor più ne' rami che giacciono al di sopra della ferita; così ne avviene che deggian elleno recare più copia di frutta di quella che soglion prodarre: ma muojono nello stesso anno per la medesima ragione. Il sugo che deve ascendere nella seguente primavera, trovando, per la detta incisione, tagliata la comunicazione, quindi i rami che trovansi al di sopra

sopra , deggion necessariamente perire , non ricevendo più alcun soccorso dalla parte della terra . Si ama meglio far perire così il legno vecchio che il tagliarlo primieramente al di sotto dell'innesto ; imperocchè , come si è veduto , se ne tragge in tal guisa molto profitto ,

In tutti i paesi , ove si allevano gli Ulivi giudiziosamente , non si lasciano salire in tronco . In Ispagna , per esempio , si tengono bassi , e loro si dà per via della potagione , la forma di grossi cespugli . Egli è certo , che , seguendo tal metodo , l'albero abbonda grandemente in frutto , ch'è meno esposto a' venti , e che si raccolgono le Ulive con maggior facilità ; quindi è , che potando questa pianta , bisogna tenerla bassa , e guernita di molti ributti , osservando nondimeno che abbiavi un convenevole spazio tra essi nell' interno del cespuglio , affinchè tra essi vi giuochi l'aria , senza di che il frutto perderebbe della sua qualità . Ma se questo metodo è vantaggioso riguardo alla quantità , lo è desso eziandio relativamente alla qualità ? questo è ciò , che viene smentito dall'esperienza ; in fatti gli oli di Spagna sono in generale grassi di molto , lo che non è sorprendente . In un paese si abbondante in principj , qual'è quello , i sughi nutritivi non avendo un lungo spazio da percorrere per portarsi al frutto , e passando in

conseguenza per un grande minor numero di filiere , che nell'albero d'alto fusto arrivano , per così dire , grezzi , e tali ch' escono dalla terra , ed impregnano il frutto del loro grossolano sapore . D'altronde quanti più il sugo ha tronchi e rami lunghi da percorrere , tanto maggiormente egli si purifica col mezzo della traspirazione ; il perchè noi consigliamo di non seguire il metodo Spagnuolo ; ma avvertiamo altresì a non dare nell' eccesso opposto ; imperocchè , siccome non piantasi l'Ulivo per rapporto al suo legno , abbenchè egli sia estremamente bello , ma bensì a motivo del suo frutto , così mancherebbe a questo , appigliandosi unicamente a renderlo ricco di un gran tronco , e di molteplici lunghi rami .

C A P O XI.

*Della coltura , ch' esigono i nuovi ,
ed i vecchi Ulivi .*

U A coltura degli Ulivi nuovamente piantati , e quella degli alberi già fatti è un di presso la medesima . Circa a que' novelli bisogna ne' primi due anni coltivarli tre volte colla vanga , e coll' aratro , e nulla seminare a piè de' medesimi . Passati questi due anni vi si può mettere del letame , e non più presto ; imperocchè conviene che l'Ulivo abbia messe radici assai lunghe , e assai grosse per assorbire
la

la sostanza del letame stesso . Gli alberi già fatti e grossi si coltivano nella guisa medesima, e quando vogliasi , che rechino assai frutto , vi si mette del letame di quattro in quattro anni .

C A P O XII.

Quali sieno i migliori ingrassi per l'Ulivo.

Si adopera per gli Ulivi ogni sorta d'ingrassi ; ma il letame di pecora è il migliore . Lo sterco di piccione è assai buono per far germogliare prontamente i giovani piantoni ; ma in due anni è totalmente consumato . In difetto di letame , si mette a piè degli alberi della terra abbruciata, oppure della terra nuova, vale a dire , della terra presa in un terreno incolto, o ne' boschi . Il tuffo , i rovinacci , ed altri rottami di antiche fabbriche vengono pure riguardati come ottimi ingrassi per gli Ulivi .

C A P O XIII.

*Danni , a cui van soggetti gli Ulivi ,
rapporto al loro frutto .*

UA buona ed esatta coltura degli Ulivi mira alla consecuzione di copia di frutto ; ma questo frutto va soggetto a molti danni , de' quali spesso se ne provano i perniciosi effetti .

I più frequenti sono allora quando 1. nel tempo di una grande aridità l'Uliva si distacca dall'albero, e casca prima di essere arrivata al punto della sua maturità; 2. allorchè dopo copiose piogge l'Uliva non dà se non pochissima quantità d'olio, sebbene ne prometta in abbondanza; 3. finalmente allora quando il verme l'assale, la caria, e le toglie la parte migliore della sua sostanza.

C A P O XIV.

Del verme, che assale le Ulive.

Andarò ognun affaticarebbesi pensando di metter riparo a' due primi danni. Entran essi fra quelle disgrazie, cui ad impedir non valse l'industria umana. Il minor male è, che son eglino accidentali, e non tanto frequenti, come il terzo che deriva da' Vermini, che si può, se non togliere, almenò scemare in gran parte. Prima di dirne qualche cosa conviene conoscere questo insetto. E' questo una specie di *Ruca*, di brutta figura, magro e lungo, qual'è un picciolo verme del Formaggio. Il suo corpo è d'ordinario di due in tre linee di lunghezza, di color biancastro, ed è diviso da cinque anelli di una figura flessibile. La sua testa è terminata da una specie di tromba accompagnata da due punte di color castagno scuro. Di queste due punte
egli

egli si serve per rompere l'Uliva, e da questa rottura, con la sua tromba succhia il sugo più vicino, e forma una cavità, dentro la quale s'insinua. Insinuato che si è, rode colle dette punte la polpa dell'Uliva, e colla tromba ne assorbe il sugo, e talora la riduce a tale, che il nocciolo rimane spesso isolato. Dopo di avere soggiornato per tre mesi in questo frutto, ed essersi ingrassato col di lui sugo, cangia forma in mezzo alla sua prigione medesima, e diviene crisalide. Rimane in tale stato da circa la metà di Novembre a quella di Dicembre, ove presa una nuova forma cangiasi in mosca. Queste mosche sono picciole e magre; il loro corpo è vellutato, e di color dorato quasi a quello somigliante di una giovane ape. Hanno sei gambe, e due ali delicatissime, e sommamente trasparenti; le quattro prime gambe dalla parte della testa hanno due giunture, e le due ultime verso il ventre ne hanno tre. Le loro proboscidi sono presso poco simili a quelle delle nostre mosche ordinarie. Il loro alimento è la sferosità coagulata, che trasudò dall'esterno dell'Uliva. I maschi sono molto più grossi delle femmine, e più guerniti di peli dorati. L'accoppiamento di queste con quelli segue il giorno appresso alla loro uscita dal frutto, e dopo la copula vanno le femmine a depositare le loro uova nelle cavità, che formano le

corteccie morte nel distaccarsi dal tronco. Simili cavità trovansi costantemente al di sotto de' rami divisi a guisa di forca. Queste uova si sviluppano ne' primi giorni del seguente Maggio; ma i verminetti non escono dalle fessure che verso i primi giorni di Giugno. Arrampicandosi sopra i rami dell'albero, salgono indi sulle foglie, ove trovano de' luoghi capaci a nodrirli, e passa un altro mese prima che si avanzino a guadagnare il novello frutto. Non comincian eglino a manometterlo se non quando la sua polpa è formata e trovasi piena di umore. Così procedono quest'insetti, ed è incredibile quanto nel giro delle loro successioni scemino il prodotto in olio delle frutte d'ogni pianta, su cui prodigiosamente si moltiplicano. Secondo una sperienza praticata colle maggiori avvertenze, mentre trentacinque libbre e tredici once di Olive sane, produssero dodici libbre e tre once di olio, altre trentacinque e tredici once di Olive punte da' detti insetti non recarono d'olio, che sette libbre e un' oncia. Donde risulta una diminuzione di peso di cinque libbre e due once d'olio sul prodotto delle Olive punte, relativamente al prodotto delle sane.

C A P O XV.

*Del modo di preservare le Ulive
da' detti vermini.*

Tanta perdita ben meritava i riflessi degli
avveduti Economi per trovarvi un espediente, il quale se in tutto non la facesse cessare, almeno la minorasse. Ecco il rimedio più utile che fin' ora abbiamo. Per cento piante di Ulivi si prendano dieci libbre di pece liquida, e la si ponga in un vase adattato. Vi s'incorpori entro una libbra di sublimato, mezza libbra di olio di lino, ed una libbra di vetro trite. Volendola applicare alle piante, la si faccia un po' intiepidire, procedendo nel modo seguente. Si prenderà di questa pece con un pennello da imbiancatore, con cui si descriverà intorno al tronco dell' Ulivo, e al di sotto di ciascheduna forca un cerchio in forma di nastro della larghezza di sei dita: di modo che, se un medesimo tronco abbia due forche, si descriveranno due cerchi, se ne abbia tre, tre cerchi, ognuno sempre sotto la rispettiva sua forca. Si avrà però l'avvertenza di ben ripulire, e stropicciare innanzi il luogo, ove dovraffi applicare questa pece, acciò la terra, e la polvere non possano impedire di attaccarvisi; nè deveffi applicare che in tempo asciutto, senza nebbia o
rugi-

ruggiada . Si offervi altresì di applicare soltanto questa pece nel mese di Aprile , come tempo il più proprio per prevenire lo sviluppo delle uova degl' insetti ; e di farla mutare ciaschedun anno , applicandola sempre nel medesimo luogo , finattanto che si potrà : si avverta finalmente , che questa pece si conserva lungamente senz' alterarsi . Così non solo rimarranno preservate le Ulive dall' infortunio de' detti vermi , ma anco dalle formiche , e da altri insetti .

C A P O XVI.

Del tempo di raccogliere le Ulive , sì quelle per ispremere l'olio , come per mangiare.

V Hanno di quelli che indugiano a raccogliere le Ulive , donde vogliono spremere l'olio , alla fine di Dicembre , e in Gennaio , pensando di ricavarne in maggior quantità ; ma s'ingannano di grosso . Perchè ciò ottengasi , bisogna , che la raccolta sieguia allorchè sono pervenute al punto della loro maturità , mentre allora si trovano pregne di succo , e ben condizionate . Lasciar passare questo punto è un esporci a non ricavare che un sugo impoverito , e senza sostanza , cioè un cattivo olio . Il segno della maturità è quando la pelle esterna di questo frutto passa dal color rosso vinato al rosso nerastro , il che suc-

succede verso la fine di Novembre , o ne' primi giorni di Dicembre . Non si lasciano sì lungo tempo sull' albero le Ulive , che si vogliano preparare onde servano sulle mense .

Di queste se ne fa la raccolta ne' mesi di Giugno , e di Luglio , cioè quando hanno la pelle di color verde scuro cedrino . Allora la loro acredine è insopportabile .

C A P O XVII.

*Della preparazione delle Ulive
per trarne ottimo olio.*

Comunemente si lasciano le Ulive fermentare in un granajo , o in altro luogo coperto sulle stuoje , e quindi senz' altro si mandano alla macina ed allo spremitojo per l' estrazione dell' olio . Questa pratica non dà che un olio comunale , poichè con la polpa del frutto , restando macinati anche i noccioli , tal olio quindi ha l' inconveniente di riuscire grosso , denso , ripieno di parti acri , e corrosive , di andar soggetto a presto rancidirsi . Pertanto acciò l' olio abbia una qualità dolce , limpida , e non vada soggetto ad infancimento , l' avvertenza sarà di separare le polpe dell' Uliva dal nocciolo , e di non estrarre che l' olio dalla polpa .

Questo sarà il primo olio , un olio perfettissimo quanto mai desiderar si possa .

Dalle

Dalle mandorle, e da' noccioli si trarrà poi un altr' olio , il quale potrà esser impiegato nelle manifatture del sapone , delle lane , ec. e per ardere nelle lucerne.

C A P O XVIII.

Del modo ordinario di cavar l'olio dalle Ulive.

Si portano le Ulive agli ordinarij Frantoj, il cui meccanismo consiste in due parti ; la prima è un piatto circolare fatto di pietra morta elevato da terra circa due piedi ; la sua forma è di una conca ; nel mezzo di questa conca s'inalza una colonna di legno , che gira perpendicolarmente sopra un perno ; a questa colonna congiungesi un braccio , o corrente , che infila nel centro di una macina , la quale si appoggia sopra la conca . La seconda parte è uno strettajo . Per estrarre l'olio dalle Ulive , secondo l'uso attuale , fa di mestieri porle prima nella conca , e per mezzo del cavallo che fa girare verticalmente la macina , si arriva a staccarle insieme col nocciolo , e a formarne una pasta . Mettesi questa pasta in canestre , fatte di giunchi ; queste poi si collocano le une sopra le altre in forma di colonna sotto uno strettajo , e per mezzo della pressione se n'estrae il primo olio, che dicesi *Vergine* , ma siccome questa pasta,
in vir-

in virtù di siffatta prima pressione diviene compatta , è perciò neccessario , onde cavarne l'olio , ch'ella ancora ritiene , bagnarla coll'acqua bollente , la quale in effetto tramanda , ajutata da una nuova pressione , tutto l'olio residuo , o seco lo porta nelle pile , o serbatoj , disposti all'intorno del torchio . Siccome quest'olio viene neccessariamente inferiore al primo , così haffi cura di separarlo con molta cautela , e non mescolarlo coll'olio primo , o *Vergine* . V'ha qualcuno frattanto che lo fa serbare diviso , ma la maggior parte ne fa tutta una meschianza . Tale in poche parole è l'ordinaria maniera di macinare le Ulive , e di estrarne l'olio negli attuali frantoj .

C A P O XIX.

Del metodo da introdursi per la spremitura dell'olio .

SE pertanto l'esposto metodo ha l'inconveniente , che a cagione dell'acqua bollente versata sopra la pasta , dà all'olio un principio di alterazione indipendentemente anco dall'altro che deve avere pel miscuglio di quello del nocciolo , e della polpa , locchè eviterebbesi spremendo la polpa della Uliva senza esso nocciolo , e senza adoperar l'acqua bollente ; sarà neccessario adunque adottare la macchina , e le regole che per la spremitura dell'olio

olio sono state proposte dal Signor *Sieve* di *Marfiglia*. Giacchè l'una, e l'altre trovansi descritte nel dettaglio della celebre Memoria di questo Autore, ch'è riportata nel Volume X. del *Giornale d'Italia*, perciò alla stessa ne rimettiamo i Leggitori, onde non ripeter qui le cose in essa sì chiaramente spiegate, e che riguardano pure tutto ciò ch'è necessario metter in opera per la conservazione dell'olio medesimo. Noi passiamo perciò alla maniera di preparare le *Ulive* raccolte per mangiarle.

C A P O XX.

*Quali preparazioni esigano le Ulive, affinchè
siano buone da mangiare.*

GÌÀ abbiamo detto in qual tempo deggionfi raccogliere le *Ulive*, che voglionfi preparare acciò servano sulle mense. Quando le si han raccolte, hanno, e massime quelle della specie più picciola, un' insoffribile acrezza. Bisogna dunque fargliela perdere, ed ecco come si fa. Si distendono subito sopra delle stuoje, e vi si lasciano per alquanti giorni. Indi si mettono in barili, meschiandovi per ognuno una misura di cenere di sarmenti, o di legno di quercia, e una mezza misura di calce ridotta in polvere e stacciata. Vi si gitterà sopra una sufficiente quantità di acqua, affinchè le *Ulive* rimangano coperte di tale miscuglio.

Me-

Meschiando queste sostanze si badi a non ammaccare le Ulive, Si lasciano così mortificare pel corso di dodici, o quindici giorni. Poscia se ne spacca una, affine di vedere se la polpa facilmente si stacchi dal nocciolo, e quando questo rimane d' essa polpa spogliato ben netto, allora egli è tempo di metterle in concia. Molti hanno adottato l' uso della calce viva; ma oltre che siffatta pratica è perniciofa alla salute, ella dà al frutto un sapore troppo acre, e troppo piccante. Ella non può aver qualche merito che al più ove l' Uliva grassa, e abbondante di succo può acquistare mediante questa preparazione qualche delicatezza. Ma per tutto ove le Ulive per la loro specie, e per la qualità del terreno sono già di un sapore delicato, deve essa pratica essere proscritta. E' vero che per correggere il sapor acre che la detta lisciva lascia nel frutto, lo si mette nell' acqua dolce, che si rinnova ogni giorno finchè egli abbia non solamente deposta essa acredine, ma acquistato anche un certo grado d' insipidezza; il che succede ordinariamente in capo a sette in otto giorni. Lo si mette poi nella salamoja, che si tiene preparata in altri barili, ove acquista nello spazio di un mese il grado di perfezione che si pretende.

Ecco la composizione della detta salamoja. Si fa disciorre del sale nell' acqua, finchè un

nuovo

novo possa soprannuotare alla medesima : si aggiunge del timo , del serpillio , dell'anice , e del finocchio ; si rinnova quest'acqua , in tal guisa composta , di tre in tre mesi : senza tale precauzione le Ulive perderebbero ogni loro sapore .

C A P O XXI.

Altre maniere di preparare e acconciare le Ulive .

RAccolte che si hanno le ulive , si mettono nell'acqua salata , in cui si conservano lungo tempo , acquistando così un sapore vinoso , che rendesi grato al palato .

Allorchè si voglian acconciare , si mettono a mollo nell'acqua dolce , che bisogna spesso rinnovare . Indi si gittano in un' altr' acqua preparata con soda , e ceneri di ulive abbruciate , oppure colla calce . Successivamente si pongono in un'altr' acqua , ove sia stata disciolta una sufficiente quantità di sale , e si rinchiudono in barili . Per dar alle stesse un' grato sapore , si gitta al di sopra di quest' ultima salamoja una composizione , che consiste in broche di garofani , cannella , coriandro , e finocchio . In questa composizione consiste tutta l'arte di acconciare le ulive . In capo a sette in otto giorni dopo siffatta operazione , elleno posson essere mangiate .

In

In Levante non preparano le ulive, che vi si mangiano nere, se non con altro che coll' esposizione delle medesime al sole. Riempiondone de' barili, o altri vasi, mettono uno strato di sale, ed uno di ulive. Questo metodo è forse di tutti'l migliore; sembra almeno, che mediante tale preparazione semplice l' uliva non deggia perder cotanto del suo natural sapore. Allorchè si voglian mangiare, vi si gitta sopra dell' acqua dolce calda, con che si gonfiano e diventano morbide. A tutti però non piacciono le ulive salate.

C A P O XXII.

Sulla conservazione del Frutto delle Ulive.

AVvi una certa specie d' insetto, donde nasce una Mosca icneumone, che deposita le sue ove entro le frutte dell' Ulivo, dopo d' avere col suo pungiglione praticato un buco in esse in cui le ripone. Da queste uova sviluppanfi dei verminetti, che si cibano della carne d' esse frutta, e che quindi passati per le loro metamorfosi escono cangiati in Mosche.

Quello ch' è curioso si è, che la superficie del frutto non pare in alcun modo alterata, se non alcun tempo dopo che il verme ha fatto le sue firagi interne. Ma almeno com' è questo un animale che fa il male, si è scoperto il modo di fargli la guerra, e d' impedire di apportar

tanto pregiudizio, quanto egli ne reca a coloro che ignorano il modo di estirparnelo. Quando si tema di avere delle Ulive assalite da questi vermini, bisogna aver attenzione di prendere delle foglie di Ulivo, e di farle macerare nell'acqua, ove si pone una quantità di assenzio, di aglio, di calce, e di fuliggine. Si gitta il valore di due pinte di quest'acqua pel corso di cinque o sei giorni a piè dell'albero, e si prende una certa quantità delle foglie macerate, che si sotterrano in tre, o quattro pollici di profondità intorno all'albero. Il vero tempo in cui conviene fare tal operazione, è quando si vede che il fiore sta per cangiarsi in frutto. Ad un Cavaliere Spagnuolo dobbiamo questa ricetta. Noi la comunichiamo con tanto più di piacere, quanto più ella sicuramente è ignorata fra noi, e che nulla si arrischia a farne l'esperimento.

Quanto alla quantità delle droghe che noi indichiamo, ella si riduce a mettere una terza parte di calce sopra due terzi di fuliggine. Per esempio sopra cento pinte d'acqua due sufficienti misure di calce, e sei di fuliggine bastano, con tre o quattro manipoli d'assenzio. Circa alle foglie di Ulivo si potrà metterne quanto si vorrà.

I L F I N E.

IN-

I N D I C E

DE' CAPITOLI.

CAP. I.	D ella natura dell' Ulivo.	3
CAP. II.	Del suolo che conviene all' Ulivo, e dell' esposizione a lui più favorevole.	4
CAP. III.	Delle varie specie di Ulivi.	6
CAP. IV.	Come si moltiplichì l' Ulivo.	10
CAP. V.	Del tempo in cui conviene ponere glà Ulivi.	14
CAP. VI.	Maniera di potarli.	ivi
CAP. VII.	Osservazione importante.	ivi
CAP. VIII.	In qual tempo, e come s' innesti l' Ulivo.	15
CAP. IX.	Della moltiplicazione degli Ulivi per via di butto.	16
CAP. X.	Come si proceda alla moltiplicazione degli Ulivi per butto.	ivi
CAP. XI.	Della coltura, ch' esiggonò i nuovi, ed i vecchi Ulivi.	20
CAP. XII.	Quali sieno i migliori ingrassi per l' Ulivo.	21
CAP. XIII.	Danni, a cui van soggetti gli Uli- vi, rapporto al loro frutto.	ivi
CAP. XIV.	Del verme, che assale le Ulive.	22
CAP. XV.	Del modo di preservare le Ulive da' detti vermini.	25
CAP. XVI.	Del tempo di raccogliere le Uli- ve.	

- ve, sì quelle per ispremere l' olio , come per mangiare.* 26
- CAP. XVII.** *Della preparazione delle Ulive per trarne ottimo olio.* 27
- CAP. XVIII.** *Del modo ordinario di cavar l' olio dalle Ulive.* 28
- CAP. XIX.** *Del metodo da introdursi per la spremitura dell' olio.* 29
- CAP. XX.** *Quai preparazioni esigano le Ulive, affinchè siano buone da mangiare.* 30
- CAP. XXI.** *Altre maniere di preparare , e acconciare le Ulive.* 32
- CAP. XXII.** *Sulla conservazione del Frutto delle Ulive.* 33